

PROGRAMMAZIONE ANNUALE

ANNO SCOLASTICO 2020 /2021

B 021 SALA E VENDITA

CLASSE: **QUARTA E QUINTA PROFESSIONALE ARTICOL. ENOGASTRONOMIA - CUCINA**

Testo: O.Galeazzi – SALA BAR E VENDITA – quarto e quinto anno dell’articolazione Enogastronomia (Hoepli)

Legenda:

In corsivo si indicano gli obiettivi minimi

Quarto anno

BLOCCO TEMATICO	COMPETENZE	ABILITA’/CAPACITA’	CONOSCENZE	METODO/ VALUTAZIONE
Rapporti con i clienti Intera sezione A1 del libro di testo da pag. 1 a pag. 32	<i>Saper instaurare rapporti corretti con la clientela in tutte le fasi del servizio.</i>	Acquisire le conoscenze e le abilità necessarie a instaurare rapporti corretti con la clientela.	E' necessario conoscere le nozioni base sulla professione, comportamento e galateo.	Libro di testo Strumenti paratestuali Risorse on line Valutazioni orali/scritte
La carta, strumento di vendita Intera sezione A2 del libro di testo da pag. 35 a pag. 59	Argomento strettamente legato al precedente capitolo	<i>Saper realizzare una menù come strumento di vendita</i>	Ottenere informazioni complete e dettagliate su realizzazione e gestione delle carte di vendita	Libro di testo Strumenti paratestuali Risorse on line Valutazioni orali/scritte

Valorizzazione e dei prodotti tipici Intera sezione A6 del libro di testo da pag.93 a pag. 100	<i>Saper promuovere i prodotti tipici del territorio</i>	Conoscere le ricette ,i vini e i prodotti tipici per meglio valorizzarli	La valorizzazione dei prodotti tipici per la ristorazione come anello fondamentale di una lunga catena di protagonisti, far comprendere che il motto "l'unione fa la forza" è più attuale che mai.	Libro di testo Strumenti paratestuali Risorse on line Valutazioni orali/ scritte
Banchetti Intera sezione B1 del libro di testo da pag. 103 a pag.113	Organizzare il lavoro e gestire i tempi di servizio previsti nelle varie fasi del servizio	<i>Saper preparare tavoli da buffet con competenza e disinvoltura</i>	Ottenere una conoscenza completa sull'esecuzione dei banchetti e le nozioni di base sulla loro organizzazione	Libro di testo Materiale didattico del docente Strumenti paratestuali Risorse on line Valutazioni orali/scritte
La vite e il vino Intera sezione B3 del libro di testo da pag. 136 a pag. 162	Conoscere le tecniche di lavorazione e di produzione del vino	<i>Riconoscere e saper leggere l'etichetta del vino</i>	Acquisire nozioni enologiche di base	Libro di testo Materiale didattico del docente Strumenti paratestuali Risorse on line Valutazioni orali/scritte
Distillazione, acquaviti e liquori Intera sezione C1 del libro di testo da pag.239 a pag. 261	<i>Saper individuare la provenienza dei distillati in base al nome</i>	Saper svolgere il servizio dei superalcolici	<i>Conoscere le tecniche di produzione dei superalcolici</i>	Libro di testo Materiale didattico del docente Strumenti paratestuali Risorse on line www.horecatraining.it Valutazioni orali/scritte

Guarnizioni e decorazioni Intera sezione C2 del libro di testo da pag. 265 a pag. 278	Conoscenze generali sul servizio delle bevande	Capacità manuali ed estro nelle preparazioni delle stesse in base alla bevanda <i>Capacità di preparare tutto l'occorrente per la realizzazione delle stesse</i>	Avere una diffusa conoscenza dell'argomento, acquisendo nozioni teoriche, capacità pratiche e spunti per ampliare la visione delle possibilità operative	Libro di testo Strumenti paratestuali Risorse on line Valutazioni orali/ scritte
Dall'aperitivo di vino all'happy hour Materiale del Docente	L'aperitivo a base di vino Gli snack al bar Il finger food L'happy hour	<i>Capacità nel saper proporre ricette semplici</i> di finger food, <i>snack</i> e di aperitivi da presentare in alcuni momenti di servizio	Riconoscere caratteristiche organolettiche di alcuni alimenti per poter preparare e presentare delle semplici ricette abbinando eventualmente il giusto aperitivo	Riviste Libri di settore Risorse on line Materiale didattico del docente

Quinto anno

BLOCCO TEMATICO	COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE	METODO/ VALUTAZIONE
Gestione informatizzata dell'azienda Intera sezione A3 del libro di testo da pag. 62 a pag. 73	Utilizzare i principali software del settore turistico- ristorativo	Saper utilizzare il sistema informatizzato di un'impresa turistico-ristorativa a livello intermedio <i>gestione comanda e conto</i> più magazzino	Principali funzionalità di un software. L'hardware necessario. Lavorare con una gestione informatizzata	Libro di testo Strumenti paratestuali Risorse on line Valutazioni orali/scritte

Gestione degli acquisti Intera sezione A4 del libro di testo da pag. 74 a pag. 81	Gestire gli acquisti nell'ambito di un'azienda turistico – ristorativa	<i>Simulare la gestione di un'azienda turistico ristorativa, con riferimento agli acquisti alla scelta dei fornitori e alla gestione del magazzino</i>	La gestione di un'azienda attraverso una corretta politica degli acquisti	Libro di testo Strumenti paratestuali Risorse on line Valutazioni orali/scritte
Costi e prezzi della ristorazione Intera sezione A5 del libro di testo da pag. 82 a pag. 92	Calcolare food and beverage cost in un'azienda ristorativa	Gestione dell'azienda in modo meno empirica e con maggior analisi di tipo economico. <i>Approccio alla gestione dell'azienda calcolando il costo piatto e beverage.</i>	Nozioni basilari di matematica e di gestione aziendale. Linee guida per redigere un menu e per la realizzazione della scheda prodotto.	Libro di testo Strumenti paratestuali Risorse on line Valutazioni orali/ scritte
Cucina di sala Intera sezione B2 del libro di testo da pag. 118 a pag.135	Organizzare il lavoro e gestire i tempi di servizio previsti nelle varie fasi della cucina di sala	<i>Saper preparare gli ingredienti e le attrezzature in modo funzionale per la realizzazione di piatti alla lampada in sala</i>	Nozioni base di cucina di sala Conoscere i principali piatti da realizzare alla lampada (dal primo piatto al dessert)	Libro di testo Materiale didattico del docente Strumenti paratestuali Risorse on line Valutazioni orali/scritte
Degustazione ed abbinamento del vino Intera sezione B4 del libro di testo da pag. 164 a pag. 180	Realizzare un corretto esame organolettico del vino e una perfetta scelta dei suoi abbinamenti	<i>Saper eseguire un esame visivo, olfattivo e gustativo di un vino</i> Saper applicare le regole base per un corretto abbinamento cibo-vino	Nozioni enologiche apprese nel quarto anno presenti nella sezione B3 del libro di testo	Libro di testo Materiale didattico del docente Strumenti paratestuali Risorse on line Valutazioni orali/scritte
Regioni: prodotti tipici, cucina e vini Intera sezione B5 del libro di testo da pag.181 a pag. 238	Valorizzare e promuovere le risorse territoriali e i prodotti tipici	Saper individuare i prodotti tipici e i vini delle varie regioni <i>in particolare della propria</i>	Nozioni di base di tecnica culinaria, di enologia e di alimentazione I marchi di tutela dei prodotti tipici	Libro di testo Materiale didattico del docente Strumenti paratestuali Risorse on line www.horecatraining.it Valutazioni orali/scritte

I cocktail mondiali Intera sezione C3 del libro di testo da pag. 284 a pag. 302	Come si preparano i cocktail L'alcol consumo e dosi Vendere i cocktail Idee e vendita degli snack e dei finger food al bar	Capacità di realizzare un buon menu di bar con i principali cocktail mondiali <i>Capacità di preparare tutto l'occorrente per la realizzazione dei cocktail</i>	Caratteristiche organolettiche di distillati e liquori Conoscenza delle attrezzature necessarie Tecniche di miscelazione e preparazione dei cocktail	Libro di testo Strumenti paratestuali Risorse on line Valutazioni orali/ scritte
Dall'aperitivo di vino all'happy hour Materiale del Docente	L'aperitivo a base di vino Gli snack al bar Il finger food L'happy hour	<i>Capacità nel saper proporre ricette semplici</i> di finger food, <i>snack</i> e di aperitivi da presentare in alcuni momenti di servizio	Riconoscere caratteristiche organolettiche di alcuni alimenti per poter preparare e presentare delle semplici ricette abbinando eventualmente il giusto aperitivo	Riviste Libri di settore Risorse on line Materiale didattico del docente

Individuazione obiettivi minimi per gli alunni stranieri (pep) DSA (pdp) e BES:

- ! L'attività laboratoriale favorisce il successo scolastico dell'allievo con certificazione in D.S.A.
- ! Eseguire con regolarità i compiti assegnati in laboratorio didattico;
- ! Riconoscere le diverse tipologie di strutture ristorative;
- ! Conoscere, nelle linee generali, la normativa in materia di sicurezza;
- ! Conoscere le figure professionali che compongono la brigata di sala e lo staff del bar;
- ! Indossare un abbigliamento adeguato al profilo professionale;
- ! Sviluppare la cura e l'igiene della persona, saper applicare la corretta manipolazione degli alimenti e all'uso di attrezzature e utensili;
- ! Acquisire dimestichezza con le attrezzature di sala e bar;
- ! Apprendere le nozioni fondamentali per allestire nella maniera opportuna i tavoli della sala;
- ! Conoscere quali sono i prodotti di caffetteria, i loro metodi di preparazione e le tecniche di servizio.

Al fine della valutazione per gli alunni stranieri (pep), si prenderanno in considerazione:

- ! La situazione linguistica di partenza e gli esiti raggiunti;
- ! La motivazione e l'impegno e, soprattutto, le potenzialità di apprendimento dimostrate;
- ! La verifica dei progressi ottenuti in relazione alla situazione di partenza;
- ! Il conseguimento degli obiettivi minimi previsti dalla programmazione individualizzata disciplinare.

Tabella di valutazione

Voto	Conoscenze	Competenze	Abilità
1 - 3	Assenti	Assenti	Assenti
4	Conoscenza scarsa e disorganica dei contenuti minimi della disciplina. Numerose lacune.	Applica con difficoltà le scarse conoscenze acquisite e soltanto se guidato.	Articola argomentazioni in modo non corretto. È in grado di svolgere le mansioni che gli vengono affidate solo se guidato.
5	Conoscenza superficiale dei contenuti. Presenta alcune lacune.	Applica le conoscenze acquisite commettendo errori rilevanti.	Articola argomentazioni in modo non propriamente corretto. È in grado di svolgere le mansioni che gli vengono affidate con parziale autonomia.
6	Ha acquisito i contenuti minimi della disciplina.	Esprime le conoscenze minime acquisite senza commettere errori rilevanti.	Articola argomentazioni non approfondite. In laboratorio applica la teoria con parziale autonomia.
7	Possiede una conoscenza solida dei contenuti fondamentali della disciplina.	Esprime correttamente le conoscenze acquisite.	Propone argomentazioni in modo corretto. Svolge le mansioni che gli vengono affidate in piena autonomia.
8	Possiede un'ampia conoscenza dei contenuti della disciplina.	Esprime le conoscenze acquisite con precisione.	Rielabora le argomentazioni, esprimendole in modo corretto. È in grado di trovare valide alternative agli schemi standard.
9	Possiede un'ampia e approfondita conoscenza dei contenuti della disciplina.	Esprime le conoscenze acquisite con precisione e sicurezza.	È in grado di collegare temi e contenuti diversi della disciplina in modo corretto e logico. È capace di personalizzare il lavoro svolto.
10	Possiede un'approfondita e dettagliata conoscenza dei contenuti della disciplina.	Esprime in modo corretto i contenuti acquisiti, con precisione e sicurezza, avvalendosi di uno stile personale.	È in grado di proporre collegamenti interdisciplinari e di pianificare e gestire autonomamente il lavoro.